

La ROSÉE

Blanche

Cocktail bleu tonic
aux canneberges fraîches

Huîtres Rockefeller,
gratinées au fromage Lanaudois et épinards
ou

Soupe Dahl
aux lentilles rouges et noix de coco

Tataki de thon rouge
avec son nappage de coulis « sucré salé »
ou

Samosas d'Elissa,
servi avec yogourt à la menthe

Entremets
Glace à la pomme & Calvados

Mignon de Bœuf Wellington,
sauce demi-glace au Cognac (cuisson : médium-saignant)
accompagné d'une jardinière de légumes de saison
et purée de pomme de terre
ou

Filet de Morue en croûte miso,
accompagné de légumes croquants
et riz basmati au Safran

Dessert de notre pâtissier Onil
Mille-feuille ganache au chocolat noir et noix de coco

Café, thé ou infusion

... 3 - 2 - 1 **Mousseux à minuit**

Bonne Année

Menu Signature : Cheffe Elissa Amyotte

La ROSÉE

Blanche

MENU ENFANT

(enfant de 12 ans et moins)

À votre arrivée,

Cocktail Pétillant
aux canneberges fraîches

Saucisson au fromage
sur bâton

ou

Soupe Dahl
aux lentilles rouges
et noix de coco

Rigatoni gratiné,
sauce tempeh

ou

Dinde du Nouvel An,
sauce BBQ

Dessert de notre pâtissier Onil
Petit sapin 3 mousses

Lait ou boisson douce

... 3 - 2 - 1

Pop à minuit

Bonne Année

Menu Signature : Cheffe Elissa Amyotte